

## Torta ricca alle mele

---



### Ingredienti:

250 g farina 00

250 g burro

250 g zucchero

3 uova

1 bustina di lievito per i dolci

3 mele golden

zucchero a velo q. b.

Lavorate bene il burro ammorbidito con lo zucchero.

Separate le uova e montate i bianchi a neve con un pizzico di sale.

Tagliate le mele in fettine sottili.



Aggiungete i tuorli sopra il burro, poi la farina insieme al lievito e amalgamate.  
Unite gli albumi a neve.



Mescolate dal basso verso l'alto finché li incorporate bene. Versate il tutto nella pentola imburrata ed infarinata. Posizionate le fettine di mela in verticale.



Coprite con Magic Cooker.

Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per 25 minuti. Asciugate 2-3 volte il coperchio sotto. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 2 minuti. Lasciate raffreddare e spolverizzate con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.